



**Azienda Regionale per il  
Diritto allo Studio Universitario della Toscana**

**PIANO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE**

**MENSA SESTO FIORENTINO**

**FIRENZE**

STRUTTURA	MENSA SESTO FIORENTINO VIA DELLA LASTRUCCIA, 228 SESTO FIORENTINO (FI)
SEDE	FIRENZE
<b>DESCRIZIONE</b>	
<p>La Mensa Sesto Fiorentino è situata all'interno del polo Scientifico e Tecnologico dell'Università degli Studi di Firenze.</p> <p>Effettua erogazione di pasti su turno diurno, come terminale di distribuzione dei pasti in arrivo dalla Mensa Calamandrei.</p> <p>La struttura si sviluppa su due piani collegati sia dalle scale che da un vano ascensore: al piano terra sono posizionati un banco di distribuzione con due vetrine refrigerate e due banchi neutri, un banco bar con un retro banco, mentre al primo piano sono collocati un banco neutro con retro banco e una vetrina refrigerata bassa.</p> <p>Il servizio è stato progettato prevedendo un'affluenza media di circa 400 persone con un picco minimo di 50 e un massimo di 650 persone.</p> <p>Nella cucina, che viene usata per la ricezione, il mantenimento, lo stoccaggio e lo sporzionamento dei pasti, non viene fatto uso di sostanze infiammabili o combustibili, tranne il gas metano di rete che alimenta un forno convezione/vapore a gas con potenza termica nominale di 45 Kw ed un cuocipasta con una potenza termica nominale 33 Kw.</p> <p>La destinazione dei locali è la seguente:</p> <p>Area cucina: cucina, zone preparazioni, celle frigorifere, magazzino, sala lavaggio.</p> <p>Area servizi personale: con altro ingresso separato si accede agli spogliatoi ed ai servizi igienici per il personale.</p> <p>La parte principale del fabbricato è occupata dalla sala ristorante, con circa 142 posti a sedere, e dalle aree di distribuzione che si trovano nel percorso dall'ingresso fino all'inizio dei tavoli di consumazione, e una zona bar.</p> <p>Il lato opposto del fabbricato vede un locale separato dove avviene il lavaggio delle stoviglie ed i servizi igienici per il pubblico.</p> <p>Tutte le porte nei percorsi di fuga interni e di uscita dal fabbricato si aprono nel senso dell'esodo.</p>	
<b>IMPIANTI E ATTREZZATURE PRESENTI</b>	
<p>L'edificio è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IMPIANTO ELETTRICO</li> <li>• IMPIANTO A GAS</li> <li>• IMPIANTO IGIENICO SANITARIO</li> <li>• IMPIANTO DI ELEVAZIONE</li> <li>• IMPIANTO DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS</li> </ul>	

- CALDAIA Potenza termica min/max kW 10,7/33,3 IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE (CALDO/FREDDO)
- ESTINTORI A POLVERE E CO2
- IDRANTI E NASPI
- IMPIANTI ANTINTRUSIONE
- GRUPPI DI CONTINUITA' – UPS

### VALUTAZIONE RISCHIO INCENDIO

Il livello globale di rischio collegato alla struttura viene rappresentato con un modello matematico nel quale gli effetti del rischio stesso dipendono dai seguenti fattori:

$$R \text{ (rischio)} = P \text{ (Probabilità)} * D \text{ (Danno)}$$

In particolare per la valutazione della PROBABILITA' si prendono come riferimento i seguenti livelli:

LIVELLO	CARATTERISTICHE
1	Il rischio rilevato può verificarsi solo con eventi particolari o concomitanza di eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi.
2	Il rischio rilevato può verificarsi con media probabilità e per cause solo in parte prevedibili. Sono noti solo rarissimi episodi verificatisi.
3	Il rischio rilevato può verificarsi con considerevole probabilità e per cause note ma non contenibili . E' noto qualche episodio in cui al rischio ha fatto seguito il danno.

Per la valutazione del DANNO si prendono come riferimento i seguenti livelli:

LIVELLO	CARATTERISTICHE
1	Scarsa possibilità di sviluppo di principi di incendio e limitata propagazione dello stesso. Bassa presenza di sostanze infiammabili/combustibili.
2	Presenza di condizioni che possono favorire lo sviluppo di incendio e limitata propagazione dello stesso. Presenza media di sostanze infiammabili/combustibili.
3	Condizione in cui sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendio con forte propagazione dello stesso. Presenza elevata di sostanze infiammabili/combustibili.

La valutazione del livello di rischio di incendio collegato ai singoli edifici, in relazione all'attività svolta e al numero e alla tipologia di Personale e Utenza presente, viene effettuata facendo riferimento alla seguente Griglia di Valutazione:

PROBABILITA'	3	6	9
	2	4	6
	1	2	3
	DANNO		



RISCHIO BASSO



RISCHIO MEDIO



RISCHIO ELEVATO

**STIMA RISCHIO INCENDIO ALL'INTERNO DELLA MENSA UNIVERSITARIA S. FIORENTINO:**

PROBABILITA': LIVELLO 2	Il rischio rilevato può verificarsi per cause solo in parte prevedibili. Non sono noti episodi già verificatisi.
DANNO: LIVELLO 2	<p>Presenza di condizioni che possono favorire lo sviluppo di incendio e limitata propagazione dello stesso. Presenza media di sostanze infiammabili/combustibili.</p> <p><b>Materiali combustibili e/o infiammabili</b></p> <p>L'attività prevede l'utilizzo di gas naturale in rete per l'alimentazione delle attrezzature di cucina. Per questo si ritiene necessario installare come tipo di estinguente un estintore a polvere in classe ABC di fosfato ammonio e informare gli addetti sul corretto utilizzo della polvere estinguente.</p> <p>Sono presenti spazi destinati a deposito o magazzino soltanto all'interno della cucina, o meglio nel locale adiacente dove sono le celle.</p>

	<p>Detti depositi hanno un carico di incendio trascurabile (molto inferiore a 15 kg/m<sup>2</sup>), e pertanto non necessitano di strutture di specifica resistenza al fuoco di separazione da altri ambienti.</p> <p>Non esistono depositi di materiali infiammabili liquidi o gassosi.</p> <p><b>Vie di esodo</b></p> <p>L'edificio della Mensa è provvisto di 7 uscite esterne: quattro dalla sala, una dalla cucina e una dalla sala lavaggio, una dalla centrale impianti.</p> <p>La lunghezza delle vie di uscita non è superiore a 30 metri, misurata dal luogo sicuro al punto più lontano dallo stesso della sala da pranzo frequentata dagli utenti della Mensa.</p> <p><b>Sorgenti di innesco</b></p> <p>Le sorgenti d'innesco presenti all'interno dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impianto a gas (attrezzature di cucina)</li> <li>- impianto elettrico (su tutto l'edificio);</li> <li>- eventuali comportamenti scorretti da parte del personale o dell'utenza.</li> </ul> <p>All'interno dei locali vige il divieto di fumo.</p> <p><b>Macchine, apparecchiature, e attrezzature</b></p> <p>Nell'edificio sono presenti le strumentazioni, macchine e apparecchiature tipiche dell'attività di cucina (piastre elettriche, forno convezione/vapore a gas con potenza termica nominale di 45 Kw ed un cuocipasta con una potenza termica nominale 33 Kw) e conservazione delle derrate alimentari (vetrine refrigeranti e frigoriferi). Tutte le apparecchiature sono state revisionate prima della messa in esercizio e sono certificate CE.</p> <p>Tutti gli impianti (elettrico, idraulico, adduzione)</p>
--	---

	<p>sono stati oggetto di manutenzione straordinaria</p> <p>All'interno del locale ad uso Ufficio vengono utilizzate esclusivamente attrezzature da Ufficio regolarmente collegate all'impianto elettrico.</p> <p><b>Affollamento</b></p> <p>Il massimo affollamento ipotizzabile risulta pari a 152 persone sedute che consumano il pranzo, 30 persone in attesa nell'area tra l'ingresso e le isole di distribuzione, 4 addetti dislocati tra isole di distribuzione e cucine e 3 addetti nel locale lavaggio stoviglie.</p> <p>E' probabile la presenza di persone disabili.</p>
--	--

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: **RISCHIO MEDIO**

#### COMPOSIZIONE SQUADRA EMERGENZA

TURNO DIURNO: N° 2 componenti

<p>1 Capo Squadra Emergenza (addetto ristorazione)</p>	<p>Verifica l'emergenza e emana l'ordine di evacuazione utilizzando un'apparecchiatura sonora (megafono)</p> <p>Effettua la chiamata dei Vigili del Fuoco e dell'eventuale Soccorso Sanitario</p> <p>Verifica la presenza di persone disabili e incarica un membro della squadra o altro personale di gestire l'evacuazione delle persone disabili.</p> <p><u>Gestisce l'interruzione delle utenze utilizzando le manopole presenti nella cucina: poiché l'attività prevede l'utilizzo di gas naturale in rete per l'alimentazione delle attrezzature di cucina, in caso di incendio in prossimità di tali attrezzature dovrà essere utilizzato un estintore a polvere in classe</u></p>
--	--

	<p><u>ABC di fosfato ammonio e si dovrà procedere alla chiusura della valvola di intercettazione del gas per evitare rischi di esplosioni</u></p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA (addetto ristorazione)	<p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato cucine e magazzini</p> <p>Verifica che gli studenti che si trovano al primo piano prendano visione di tutte le vie di esodo e spalanca la porta di accesso alla scala secondaria richiamando gli utenti a fare attenzione vista la ripidità della scala</p> <p>Verifica che nessuno sia rimasto bloccato all'interno degli ascensori</p> <p>Controlla l'evacuazione della sala ristorazione</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>

I Dipendenti che compongono la Squadra Emergenza e i relativi ruoli devono essere individuati al momento della predisposizione dei turni di lavoro, fra i Dipendenti che hanno ricevuto la formazione specifica per il Rischio Incendio.

#### **PROCEDURA EVACUAZIONE PERSONE DISABILI**

Eventuali disabili (persone che utilizzano sedie a rotelle e che hanno mobilità ridotta, persone con udito o visibilità menomata, ecc.), presenti a diverso titolo all'interno dell'edificio devono essere singolarmente seguiti e aiutati nell'evacuazione da almeno una persona individuata fra i presenti al momento dall'Addetto alla Gestione dell'Emergenza che dovrà accompagnarlo in prossimità di un'uscita di Emergenza, in un luogo sicuro rispetto al flusso degli altri utenti, e segnalare la sua collocazione ai Vigili del Fuoco.

## PROCEDURA DI PRIMO SOCCORSO

Il caso di infortunio il preposto presente dovrà allertare il personale formato come Addetto al primo soccorso che verificherà la necessità di chiedere un intervento esterno e adotterà le prime misure secondo la formazione ricevuta e la propria coscienza.

In caso di infortunio grave o di perdita di coscienza dell'infortunato dovrà essere effettuata la chiamata al 118 il più velocemente possibile. Nell'attesa l'infortunato non dovrà essere lasciato solo ma vigilato dall'Addetto al primo soccorso o da persona da lui incaricata. L'Addetto al primo soccorso o altro dipendente incaricato dovrà attendere l'arrivo del 118 e guidare il personale medico dall'infortunato il più velocemente possibile.

Nel caso in cui si ritenga necessario trasportare l'infortunato in Pronto Soccorso pur senza necessità di un intervento del 118, un collega accompagnerà l'infortunato utilizzando un mezzo aziendale a meno che non sia preferito l'intervento di un parente.

Nel caso in cui sia sufficiente una medicazione verrà utilizzato il materiale presente nella cassetta di primo soccorso presente nella struttura. In caso di utilizzo di un prodotto usa e getta o di esaurimento di un prodotto dovrà essere fatta la segnalazione al Preposto o direttamente al Servizio Qualità e Sicurezza.

## INTERVENTI ESTERNI PREVISTI

GLOBAL SERVICE: Il Capitolato Speciale relativo alla Gara per l'Appalto della manutenzione ordinaria e programmata degli immobili dell'Azienda DSU Toscana prevede che nel caso in cui si verificano situazioni di emergenza, definite come Situazioni che possono metter a rischio l'incolumità delle persone e/o possono determinare interruzione delle normali attività, la Ditta appaltatrice è tenuta ad effettuare il sopralluogo per eventuale messa in sicurezza entro 1 ora dalla chiamata e i lavori di ripristino delle condizioni di sicurezza dovranno iniziare entro 1 ora dal sopralluogo.

## NUMERI UTILI

Vigili del Fuoco 115

Soccorso Sanitario 118

Carabinieri 112

Polizia di Stato 113

GLOBAL SERVICE

Dirigente Servizio Ristorazione: Enrico Carpitelli

Coordinatore Servizio Ristorazione Firenze: Luigi Vella



<b>PUNTO DI RACCOLTA</b>	
Cortile esterno alla struttura	
DATA 15.02.2016	REV. 00

ALLEGATO 1	PROCEDURA DI CHIAMATA DEI VIGILI DEL FUOCO
ALLEGATO 2	PROCEDURA DI CHIAMATA DEL PRONTO SOCCORSO
ALLEGATO 3	COMPORAMENTI SICURI
ALLEGATO 4	COMPORAMENTI IN CASO DI INCENDIO
ALLEGATO 5	COMPORAMENTI IN CASO DI ALLAGAMENTO
ALLEGATO 6	COMPORAMENTI IN CASO DI TERREMOTO